JENN-AIR ELECTRIC WALL-OVEN

JJW8127, JJW8130, JJW8227,
JJW8230, JMW8130

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 1-2
Oven Cooking 3-8
Care & Cleaning 9-11
Before You Call for Service 11
Warranty 13
Guide de l'utilisateur 14
Guía del Usuario 27

JENN-AIR

Form No. A/04/01 Part No. 8112P181-60 74005958 Litho U.S.A .

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Serial Number

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 13.

- In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
- For microwave oven operation (select models) refer to the use and care guide packed in the microwave oven.

Important Safety Instructions

The following instructions are based on safety considerations and must be strictly followed to eliminate the potential risks of fire, electric shock, or personal injury.

Installation and Repair

- Have your appliance installed and properly grounded by a qualified installer according to the installation instructions.
- To ensure proper operation and avoid possible injury or damage to unit do not attempt to adjust repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this book. All of the servicing should be referred to a qualified installer or servicer.

To Prevent Fire or Smoke Damage

- Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.
- Keep area around appliance clear and free from combustible materials. Flammable materials should not be stored in an oven.
- Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot.
- To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

In Case of Fire

- Use dry chemical or foam-type extinguisher or baking soda to smother fire or flame. Never use water on a grease fire.
  1. Turn off appliance to avoid spreading the flame.
  2. **NEVER** pick up or move a flaming pan.
  3. Smother fire or flame by closing the oven door.

Child Safety

- **NEVER** leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.
- Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.
- ***CAUTION:* NEVER** store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance door to reach items could be seriously injured.

About Your Appliance

- To prevent potential hazard to the user and damage to the appliance, do not use appliance as a space heater to heat or warm a room. Also, do not use the oven as a storage area for food or cooking utensils.
- Do not obstruct the flow of air by blocking the oven vent.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of any oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are: oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, windows of oven doors.
- ***CAUTION:* NEVER** use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the door, may result in possible tipping of the appliance, breakage of door, and serious injuries.
- Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

- A fan should be heard during the bake, broil and cleaning cycles. If you do not hear the fan, call an authorized servicer.
- **NEVER** use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Cooking Safety

- Never heat an unopened food container in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.
- Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dish towels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot elements and ignite or get caught on appliance parts.
- Wear proper apparel. Loose fitting or long hanging-sleeved apparel should not be worn while cooking. Clothing may ignite and cause burns if garment comes in contact with heating elements.
- Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Do not let potholder contact hot element in oven.
- Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- **PREPARED FOOD WARNING:** Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.
- Do not allow aluminum foil or meat probe to contact heating element.
- Always turn off all controls when cooking is completed.

Utensil Safety

- Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.
- This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this guide can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.
- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Cleaning Safety

- Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning. Clean with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Clean only parts listed in this guide.

Self-Clean Oven

- Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do not use oven cleaners or oven liners of any kind in or around any part of the self-clean oven.
- Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils, and wipe off excessive spillovers to prevent excessive smoke or flare ups.
- ***CAUTION:*** Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Oven Cooking

The control panel is designed for ease in programming. The display window shows time of day, timer and oven functions. Indicator words flash to prompt your programming steps. Styling and features may differ slightly depending on the model.

Function Pads

- Press the desired pad.
- Press, or press and hold, these pads to enter time, oven temperature or to select HI or LO broil.

More+
Set Clock
Less-

- Press the **CANCEL** pad to cancel all operations except the Timer and Clock.

NOTE: If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and a More+ or Less- pad, the program will be canceled and the display will return to the time of day.

Bake Pad

Use for baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad once and 350° will appear in the display. Continue pressing until the desired oven temperature appears in the display.

See page 5 for additional information.

Broil Pad

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **More+** or **Less-** pad for HI or LO broil.

See page 7 for additional information.

Clean Pad

Use to set self-clean cycle.

1. Press **Clean** pad. "– – : – –" will appear in the display.
2. Press **More+** or **Less-** pad. "3:00" hours of cleaning time will automatically be entered.
3. If more or less cleaning time is desired, press **More+** or **Less-** pad to select times between 2 to 4 hours.

See pages 9-10 for additional information.

Cook Time/Stop Time Pads

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Cook Time** pad and enter the desired cooking time.
2. Press the **Bake** pad and enter oven temperature.
3. To delay the start of cooking, press the **Stop Time** pad and enter the time you wish the oven to turn off.

See page 8 for additional information.

Control Lock Pad

The control touch pads can be locked to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when this feature is activated.

SETTING CONTROL LOCK:

1. Press and hold the **Control Lock** pad for several seconds. The control will beep once indicating it is locked.
   - OFF will appear in the display for 15 seconds if any pad is pressed.

TO CANCEL:

Press and hold the **Control Lock** pad for several seconds. The indicator word OFF will disappear in the display.

Setting the Clock

1. Press **Clock** pad.
2. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad until the correct time of day appears in the display.

The display will flash when electrical power is first supplied to the oven or if there has been a power failure.

To recall the time of day when another function is displayed, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

Setting the Timer

The timer can be set from one minute (0HR:01) up to 99 hours and 59 minutes (99:59).

The timer can be used independently of any other oven activity and it can be set while another oven function is operating. ***THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.***

1. Press the **Timer** pad.
   - The indicator word TIMER will flash.
2. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad until the correct time appears in the display.

   Example of timer set for five minutes:

   - The timer will start automatically after four seconds. A flashing colon indicates that the timer is in use during another function's operation.
   - The last minute of the countdown will be displayed as seconds.
3. At the end of the time set, one long beep will sound. (To change the number of timer reminder beeps, see Timer Beeps.)

TO CANCEL:

Press and hold the **Timer** pad for several seconds. The time of day will reappear in the display.

Control Options

Timer Beeps

You have a choice of three "end of timer" reminder signals.

Option 1. One beep at the end of the timer operation, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2. One beep at the end of the timer operation, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3. (default option) One beep at the end of the timer operation, then, no other beeps.

SETTING THE TIMER BEEPS:

1. Press the **Timer** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show current option - 1, 2 or 3.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Clock Controlled Oven Cooking Beeps

You have a choice of three "end of timed cook" reminder signals for programmed cooking.

Option 1. (default option) Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 2. Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **CANCEL** pad is pressed.

Option 3. Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:

1. Press **Cook Time** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show current option - 1, 2 or 3.
2. Press the **More+** or **Less-** pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Cancel Clock Display

If you prefer that the time of day not be displayed when the oven is not operating:

TO SET:

Press **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will disappear in the display.

When clock display is not shown, press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

TO RESTORE:

Press the **Clock** and **CANCEL** pads at the same time and hold for several seconds. The time of day will reappear in the display.

NOTE: Clock display is always displayed during any cooking operation.

Automatic Oven Turn Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for several seconds.
2. Press and hold the **More+** or **Less-** pad until 8888 appears in the display. Current time of day will reappear in the display after four seconds.

OVEN COOKING, CONT.

TO RESTORE: Repeat steps 1 and 2. "12" will appear briefly in the display followed by the current time of day.

OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

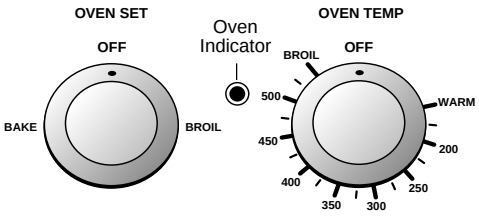
TO ADJUST THE OVEN TEMPERATURE:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° by pressing **More+** pad.
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until 0° appears in the display.
   - If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.
4. Press and hold the **More+** or **Less-** pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°.
   - The oven temperature can be **increased or decreased** by 5 ° increments up to 35 °.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

LOWER OVEN CONTROLS (SELECT MODELS)

SETTING THE CONTROLS



The **OVEN SET** knob determines the type of oven operation. Turn this knob to the desired setting. The oven will not operate if the **OVEN SET** knob is left in the OFF position.

The **OVEN TEMP** knob is used to set the oven temperature. Always turn this knob just to the desired temperature. Do not turn to a higher temperature and then back.

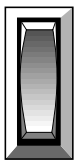
OVEN INDICATOR LIGHT

The oven indicator light, located on the control panel between the Oven Set and Oven Temp knobs, turns on whenever the lower oven turns on.

When the oven reaches the preset temperature, the indicator light turns off. The oven indicator light will then turn off and on as the oven elements cycle off and on.

OVEN LIGHT

The oven light automatically comes on whenever the oven door is opened. Push the switch on the control panel to turn it on and off when the oven door is closed.



OVEN VENT

When the oven is in use, the area near the oven vent may become hot enough to cause burns. Do not block the vent opening for best baking results.

The oven vent is located below the control panel on your wall oven.

BAKING AND ROASTING

Every oven has its own characteristics. You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal.

OVEN FANS

A **cooling fan** will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to help keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

SETTING THE CONTROLS

1. Place oven racks on proper rack positions. (See page 6.)
2. Press **Bake** pad.
   - The indicator word BAKE will flash and 000 will appear.
3. Press or press and hold the **More+** or **Less-** pad to select oven temperature.
   - 350° is set when either pad is pressed.
   - Oven temperature can be set from 100° to 550°.
4. There will be a four second delay before oven turns on.

   When the oven turns on:
   - PREHEAT indicator will light in the display.

- The BAKE symbol will light in display.
- 100° or the actual oven temperature will appear in the display.
- The temperature will increase by 5° until the oven reaches the preselected temperature.

5. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat.
- A single beep will indicate that the oven has preheated.
- The PREHEAT indicator will turn off.

6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.

7. Press **CANCEL** pad and remove food from the oven.

NOTE: If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 4.

NOTES:

- If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing a **More+** or **Less-** pad, the display will return to the previous display.
- To recall the set temperature during preheat, press the **Bake** pad. The set temperature will be displayed briefly and then return to the on-going program.
- To change the oven temperature during cooking, press the **Bake** and the appropriate **More+** or **Less-** pads for the desired oven temperature.
- For additional baking and roasting tips plus a roasting chart with recommended roasting temperatures and times, see ***"Cooking Made Simple"*** booklet.

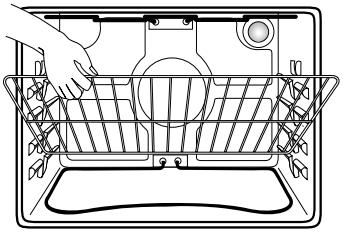
OVEN RACKS

Single Oven – one flat rack and one offset rack were packaged with your oven.

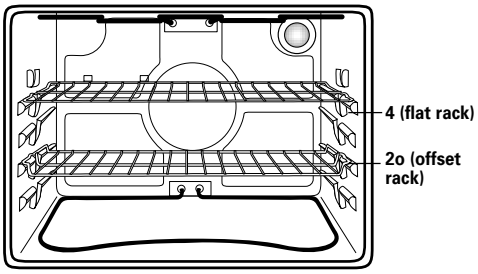
Double Oven – one flat rack and one offset rack plus an additional offset and flat rack for the lower oven were packaged in your oven.

To remove: Pull forward to the "stop" position; lift up on the front of the rack and pull out.

To replace: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide into the oven.



RACK POSITIONS



Multiple rack cooking.

Rack Position #4o (offset rack on #4):
Most broiling.

Rack Position #3:
Some baked goods.

Rack Position #3o (offset rack on #3):
Most baked goods, pies, cakes and cookies.

Rack Position #2:
Roasting small cuts of meat, cakes in tube or bundt pans, casseroles.

Rack Position #2o (offset on #2):
Roasting, loaves of bread, angel food cake.

Rack Position #1:
Large cuts of meat and turkey, custard pie, dessert souffle.

Multiple Rack Cooking:

Two racks: Use #2o and #4.

NOTES:

- The use of the offset rack is denoted in the list above as an "o" after the rack position number.
- Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Oven Cooking, cont.

Broiling

For best results, use a pan designed for broiling. For additional broiling tips, see ***"Cooking Made Simple"*** booklet.

Setting the Controls for Broiling

1. Place the oven rack on the recommended rack position shown in the broiling chart.
2. Press the **Broil** pad.
   - BROIL will flash in the display.
   - 000 will light in the display.
3. Press the **More+** pad to select **HI** (high) broil or the **Less-** pad to set **LO** (low) broil.
   - Select HI broil for normal broiling.
   - Select LO broil for low temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.
4. There will be a four second delay before oven turns on.

   When oven turns on:
   - The BROIL symbol will light in display .
5. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
6. Place food in the oven. **Leave oven door opened to the broil stop position (about four inches).** Follow the suggested broiling times in the chart below.
7. Turn meat once about half way through cooking.
8. Press **CANCEL** pad. Remove food and broiler pan from the oven.

Setting the Lower Oven Controls for Broiling (select models)

1. Place the oven rack on the recommended rack position shown in the broiling chart.
2. Turn **OVEN TEMP** knob to BROIL or, for lower temperature broiling, to 450°.
   - Lower temperature broiling is used to avoid excessive browning of longer cooking foods such as poultry.
3. Turn **OVEN SET** knob to BROIL.
   - **NOTE:** Oven will not operate if the **OVEN SET** knob is left in the OFF position.
4. Preheat broil element for 3-4 minutes.
5. Broil with the oven door open about four inches.
6. Follow the suggested times in the broiling chart below. Meat should be turned once about halfway through its cooking time.
7. After broiling, turn the **OVEN TEMP** and **OVEN SET** knobs to OFF.

Broiling Chart

Chart time based on a preheated broil element using the **"Hi"** setting

Foods		Rack Position*	Approx. Time 1st Side	Approx. Time 2nd Side
Beef				
Steak (1"):	Medium	4o	9 min.	7 min.
	Well	4o	11 min.	8 min.
Hamburgers (3/4"):	Medium	4o	5 min.	3-4 min.
	Well	4o	6 min.	4-5 min.
Pork				
Chops (1/2")		4o	7 min.	5-6 min.
Chops (1")		3	10-11 min.	9-10 min.
Ham Slice		4o	4 min.	2-3 min.
Poultry				
Breast Halves (Bone-in)		3	11-12 min.	9-11 min.
Seafood				
Fish Steaks, Buttered (1")		4o	8-10 min.	(no turning)

*An "o" after the rack number implies that the offset rack should be used.

Note: This chart is a suggested guide. The times may vary with food being cooked.

NOTES:

- If more than 30 seconds elapse between pressing the **Broil** pad and the **More+** or **Less-** pad, the oven is not set and the display will return to the previous display.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

Clock Controlled Oven Operations

CAUTION:

- Clock controlled cooking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, pies and breads.
- Highly perishable foods such as dairy foods, pork, poultry or seafood are not recommended for clock controlled cooking with a delayed start.

The clock controlled oven cooking feature is used to turn the oven off at a preset time of day or delay the start and then turn off the oven.

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

The feature can be used for oven cooking or self-cleaning. See page 9 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

Setting the Controls

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Cook Time** pad.

- 0:00 will light in display.
- COOK TIME will flash in the display.

2. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter cooking time.

3. Press **Bake** pad.

- 000 will light in display.
- BAKE will flash in display.

NOTE: If **Bake** pad is not selected in 4 seconds, beeps will sound.

4. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter oven temperature.

5. When the oven turns on, the oven temperature and the BAKE symbol will light in display.

6. At the end of the programmed **Cook Time**, the oven will turn off. Four beeps will sound and END will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.

7. Press **CANCEL** pad. Beeps will stop and time of day will reappear in display. Remove food from oven.

NOTE: See page 4 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.

TO DELAY THE START AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1 - 4. Follow preceding steps 1 - 4.

5. Press **Stop Time** pad.

- STOP TIME will flash in display.

a. Press or press and hold **More+** or **Less-** pad to enter time of day you wish the oven to turn off.

b. Press **Clock** pad.

- Time of day will reappear in the display.

c. DELAY BAKE will remain in display to show the oven is set for a delayed cook operation.

6. At the end of the delayed period, the DELAY indicator word will go off and the oven will begin to heat.

7. At the end of the programmed COOK TIME, the oven will turn off. Four beeps will sound and END will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.

8. Press **CANCEL** pad. Beeps will stop and time of day will reappear in display. Remove food from oven.

NOTE: See page 4 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.

NOTES:

- If more than 30 seconds elapse between pressing the **Bake** pad and setting a temperature, the display will return to the time of day.
- It is not necessary to set a start time. Control will determine when to turn the oven on based on the cook time you set.

Care & Cleaning

Self-Clean Oven

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior. While this occurs, a device in the oven vent helps consume normal amounts of smoke. The oven is vented through an opening under the control panel.

It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled.

It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

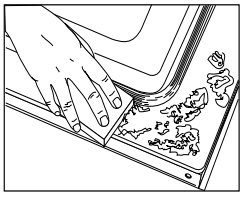
Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.

Before Self-Cleaning

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***

Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.



To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 inch).

Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

Setting the Controls for a Self-Clean Cycle

1. Close the oven door.
2. Press **Clean** pad.
   - "- - : - -" will light in the display.
   - CLEAN will flash in the display. LOCK indicator word will appear.
   - Door cannot be opened when LOCK is displayed.
   - If door is not closed or locked, beeps will sound and "door" will flash in the display.
3. Press **More+** or **Less-** pad to select clean time or change clean time.
   - Oven is preset to clean for 3 hours. Or,
   - Select 2 hours for light soil up to 4 hours for heavy soil.
4. When the oven turns on the clean symbol will light in the display.

5. About one hour after the clean cycle ends, the LOCK indicator word will turn off. The oven door can be opened.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator word will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

TO DELAY THE START OF A CLEAN CYCLE:

1 - 3. Follow previous steps 1-3.

4. Press **Stop Time** pad.
   - **a.** Press **More+** or **Less-** pad to select the time of day you wish the oven to turn off.
   - **b.** Press **Clock** pad and time of day will reappear in display.
   - **c.** DELAY CLEAN will remain in display to show the oven is set for delayed clean operation.
5. When the oven turns on the clean symbol will light in the display.
6. About one hour after the clean cycle ends, the LOCK indicator word will turn off. The oven door can be opened.

TO CANCEL A CLEAN CYCLE:

1. Press **CANCEL** pad.
2. If LOCK is NOT displayed, open oven door.

   If LOCK is displayed, allow oven to cool about one hour then open oven door.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

NOTES:

- When the LOCK indicator word lights in the display, the door cannot be opened. To prevent damage to the door, do not force door open when the LOCK indicator word is displayed.
- It is normal for parts to become hot during a clean cycle. Avoid touching the door, window or oven vent area during a clean cycle.
- **A fan will automatically turn on during the self-clean cycle and will automatically turn off after the clean cycle when the oven has cooled. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- If more than 30 seconds elapse between pressing the **Clean** pad and pressing a **More+** or **Less-** pad, the program will automatically return to the previous display.
- The first few times the oven is cleaned, some smoke and odor may be detected. This is normal and will lessen or disappear with use. If the oven is heavily soiled, or if the broiler pan was accidently left in the oven, excessive smoke and odor may occur.
- As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.

Cleaning Procedures

CAUTION:

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Broiler Pan and Insert

Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

Control Panel

- Wipe with damp cloth. Dry thoroughly.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
- Do not use other cleaning sprays, abrasive cleaners or large amounts of water on the panel.

Door Handle - Plastic Finishes

- When cool, clean with soap and water, rinse and dry.
- Use a glass cleaner and a soft cloth.

NOTE: Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish.

NOTE: To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel.

Oven Window & Door - Glass

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Trim - Metal Finishes

- Wash with soap and water, glass cleaners or mild liquid sprays. Avoid using excessive amounts of water.
- Remove stubborn soils with nonabrasive cleaners such as Bon Ami* or a baking soda and water paste; rinse and dry. Do not use abrasive cleaners.

Oven Interior

Manual Clean (lower oven only, select models)

- Clean frequently using mild abrasive cleaners and a plastic pad. Do not use metallic scouring pads because they will scratch the surface.
- When using commercial oven cleaners, follow the manufacturer's instructions.

Self-Clean

- See page 9 for information on the self-clean oven.
- To remove occasional spillovers between cleanings, use a plastic soap-filled scouring pad; rinse well.
- Wipe up sugary spillovers and acidic spillovers such as lemon juice, tomato sauce or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.

Oven Racks

- Rub with a sponge or cloth using one of the following cleaners: Bon-Ami*, Soft Scrub* or Comet*. Rinse and dry.
- For hard to remove soils, use a dampened soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

Care & Cleaning, cont.

Oven Light

Before replacing light bulb, DISCONNECT POWER TO OVEN. Be sure bulb is cool. Do not touch a hot bulb with a damp cloth as the bulb may break.

TO REPLACE OVEN LIGHT:

Use a dry potholder and very carefully unscrew bulb cover and bulb. Replace with a 40 watt, oven-rated appliance bulb. Bulb with a brass base is recommended to prevent fusing of bulb into socket.

Replace bulb cover and reconnect power to oven. Reset clock.

Oven Window

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls are properly set.
- Check if oven is properly connected to electrical outlet.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

If clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat:

- Clock controls may be set for a delayed bake function.
- The Control Lock may have been set. (See pg. 3.)

If the oven light and/or clock does not function:

- The light bulb is loose or defective.
- The oven light does not work during self-cleaning process.
- The clock display may have been cancelled. See pg. 4.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on:

- This is normal for a new wall oven and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the smells more quickly. Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

If oven will not activate the self-cleaning process:

- Check the "Clean" and "Stop" time settings and the current time of day on the clock.

If oven did not clean properly:

- Oven may need longer cleaning time.
- Excessive spills were not removed prior to self-cleaning process.

If foods do not broil properly:

- Check rack position. (See pg. 6.)
- Voltage into house may be low.
- Broil element was not preheated.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position.

If baked food is burned or too brown on top:

- Food may be positioned incorrectly in oven. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet.)
- Oven not preheated properly.

If foods bake unevenly:

- The oven may be installed improperly.
- Check the oven rack with a level.
- Stagger pans, do not allow pans to touch each other or oven wall.
- Check instructions for suggested placement of pans on oven rack. (See "C***ooking Made Simple"*** booklet.)

If oven door will not unlock:

- Oven may not have cooled to safe temperature after self-cleaning process.

If oven baking results are less than expected:

- The pans being used may not be of the size or material recommended for best results. (See ***"Cooking Made Simple"*** booklet).
- There may not be sufficient room around sides of the pans for proper air circulation in the oven.
- Check instructions for preheating, rack position and oven temperature.

If baking results differ from previous oven:

- Oven thermostat calibration may differ between old and new ovens. Follow recipe and use the directions in this guide before calling for service since the calibration on the previous oven may have drifted to a too high or too low setting. (See pg. 5 - Adjusting Oven Temperature.)

If the cooling fan continues to operate after the oven has been turned off:

- This is normal. The fan will automatically shut off when the oven is cooled.

If a fan is heard while using the broil and clean modes:

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

Fault Codes

- Fault codes are shown in the display as "F" and a number. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue after pressing **Cancel**, disconnect power to the oven. Wait a few minutes, then reconnect power to the oven. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the wall oven and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

NOTES

Jenn-Air Wall Oven Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on electric cooking appliances.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Four Électrique Encastré Jenn-Air

JJW8127, JJW8130, JJW8227,
JJW8230, JMW8130

Guide de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 15-16
Cuisson au four 17-22
Entretien et nettoyage 23-24
Avant de contacter un réparateur 25
Garantie 26
Guía del Usuario 27

JENN-AIR

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — —

Date d'achat

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-688-1100
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 26.

- Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.
- Le fonctionnement en mode micro-ondes (modèles sélectionnés) est indiqué dans le guide de l'utilisateur emballé avec le four à micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire et suivre la totalité des explications avant d'utiliser la cuisinière pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages à l'appareil suite à son usage incorrect. Utiliser la cuisinière uniquement à l'usage pour lequel elle est prévue, tel que décrit dans ce guide.

INSTALLATION ET REPARATION

- Pour assurer un fonctionnement sûr et correct: L'appareil doit être correctement raccordé à l'installation électrique et à la terre par un technicien qualifié.
- Afin d'assurer le bon fonctionnement de la cuisinière et d'éviter de se blesser ou de l'abîmer, ne pas régler, réparer ni remplacer aucun des composants de la cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

POUR EMPECHER LE DOMMAGE DU FEU ET FUMEE

- Veiller à enlever tout matériau d'emballage du four avant de l'allumer.
- **NE JAMAIS** entreposer ni utiliser d'essence ni d'autre substance combustible ou inflammable dans le four ou à proximité de cette cuisinière.
- De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds.
- Pour éviter que de la graisse ne s'enflamme, ne pas laisser de la graisse de cuisson ou tout autre matériau inflammable s'accumuler sur l'appareil ni à proximité.

EN CAS D'INCENDIE

- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à neige carbonique pour étouffer les flammes.
  1. Éteindre l'appareil pour éviter de propager l'incendie.
  2. **NE JAMAIS** déplacer ni saisir une poêle dont le contenu s'est enflammé.
  3. Étouffer l'incendie ou les flammes en fermant la porte du four.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

- **NE JAMAIS** laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où la cuisinière est en usage ou encore chaude. **NE JAMAIS** laisser des enfants monter ou s'asseoir sur un point quelconque de la cuisinière car ils pourraient se trouver blessés ou brûlés.
- Il est indispensable d'apprendre aux enfants qu'une cuisinière ou les objets placés dedans peuvent être brûlants. Laisser plats et casseroles refroidir hors de portée des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'une cuisinière n'est pas un jouet. Ne pas les laisser s'amuser avec les boutons ou toute autre partie de l'appareil.
- **ATTENTION: NE JAMAIS** entreposer d'objets que pourraient vouloir attraper les enfants dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière. Un enfant qui, pour les atteindre, grimpe sur l'appareil ou la porte peut se blesser grièvement, se brûler ou abîmer la cuisinière.

S'AGIT VOTRE CUISINIÈRE

- **NE JAMAIS** utiliser la cuisinière comme appareil de chauffage. Le non-respect de cette mesure de sécurité peut éventuellement provoquer des brûlures, des blessures, un incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.
- Ne pas bloquer ou obstruer le conduit du four.
- NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS DE CUISSON ET LES SURFACES ADJACENTES, NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments de cuisson peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne pas toucher les éléments de cuisson ni les surfaces à leur proximité, ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : l'ouverture du conduit d'aération et les surfaces avoisinantes, ainsi que la porte et la fenêtre du four et les surfaces avoisinantes.
- **DANGER : NE JAMAIS** utiliser la porte comme escabeau ou comme siège car elle

pourrait se trouver abîmée et provoquer des blessures graves.

- Ne pas toucher l'ampoule brûlante avec une poignée humide car elle pourrait se briser. Couper l'alimentation en courant à la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- On doit entendre le bruit du ventilateur pendant certains les cycles de cuisson au four et tout les cycles derôtissage et de nettoyage. Sinon, appeler un technicien de service.
- **NE JAMAIS** utiliser de garnitures en aluminium tapisser les grilles et le fond du four de papier d'aluminium. Leur installation incorrecte peut entraîner des risques d'électrocution ou d'incendie ou des dégâts au niveau de la cuisinière. Utiliser le papier d'aluminium uniquement tel que recommandé dans ce guide.

Sécurité de cuisine

- **NE JAMAIS** faire chauffer de récipient fermé dans le four car la pression accumulée peut le faire éclater et entraîner des blessures ou abîmer l'appareil.
- Utiliser des poignées sèches. La vapeur humide qui se forme lorsqu'une poignée humide entre en contact avec une surface brûlante peut causer des brûlures. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais de ce genre, qui pourrait entrer en contact avec les éléments chauffants et prendre feu.
- **NE JAMAIS** porter de vêtements amples ou à manches pendantes pendant l'utilisation de la cuisinière. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.
- Toujours placer les grilles du four à la hauteur désirée pendant que le four est froid. Si une grille doit être déplacee une fois le four allume, veiller a eviter le contact de la poignee protectrice avec l'element chauffant.
- Faire attention en ouvrant la porte du four. Laisser la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant d'enlever ou de remettre de la nourriture.
- **ATTENTION LORS DE L'UTILISATION D'ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER:** Suivre les indications du fabricant. Si un récipient d'aliments congelés en plastique et/ou son couvercle se tordent, se déforment ou sont abîmés en cours de cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. La nourriture pourrait être contaminée.
- **NE JAMAIS** permettre le contact de papier d'aluminium de tout autre objet métallique.
- Toujours éteindre les éléments chauffants ou le four une fois la cuisson terminée.

Sécurité de utensile

- Suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation de sacs pour cuisson au four.
- Cet appareil a été vérifié quant à la sécurité de son fonctionnement avec des casseroles et récipients ordinaires. Ne pas utiliser de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans ce guide. Ne pas ajouter des systèmes à convection d'appoint. L'utilisation de dispositifs ou d'accessoires non explicitement recommandés dans le présent guide peut être très dangereuse, causer des problèmes de fonctionnement et diminuer la durée de vie des pièces de l'appareil.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autres récipients vernissés peuvent être utilisés sans se briser suite à un changement brusque de température, que ce soit sur une surface de cuisson ou au four. Suivre le mode d'emploi du fabricant lors de l'utilisation de récipients en verre.

Sécurité de nettoyage

- Veiller à ce que la cuisinière soit éteinte et à ce que tous les composants soient froids avant tout nettoyage ou manipulation. Nettoyer a prudence. Si l'on nettoie la surface chaude à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon mouillés, prendre garde aux brûlures que peut causer la vapeur. En outre, certains nettoyants, appliqués sur une surface chaude, peuvent dégager de vapeurs nocives.
- Nettoyer uniquement les composants mentionnés dans ce guide.

Four autonettoyant

- Ne pas nettoyer le joint de la porte. Ce joint est essentiel pour une fermeture hermétique. Veiller à ne pas le frotter, l'abîmer ou le déplacer.
- Ne pas utiliser de nettoyeur pour four ni d'enduit de protection pour four de quelque sorte que ce soit dans le four autonettoyant ou autour de celui-ci.
- Avant de mettre le four en cycle d'autonettoyage, enlever la lèchefrite, les grilles et tout autre récipient, et essuyer tout liquide qui a pu déborder pour empêcher la formation de fumée excessive et la décoloration des grilles et pour éviter que les récipients ne se trouvent abîmés.
- **ATTENTION:** Retirer du four le gril-léchefrite et tous les autres ustensiles de cuisine. Ceux-ci ne peuvent résister aux températures élevées auxquelles s'effectue l'autonettoyage.

Avertissement pour la sécurité

En vertu de la California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65), le gouverneur de la Californie doit publier une liste des substances qui, selon l'état de la Californie, causent le cancer ou présentent un risque pour la reproduction. En outre, les entreprises doivent avertir leurs clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

Les utilisateurs du présent appareil sont par la présente, avertis que l'utilisation du cycle d'autonettoyage risque de produire de faibles émanations de certaines des substances énumérées, y compris le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition à ces substances, aérez la cuisinière à l'air extérieur, c.-à-d. ouvrez une fenêtre ou la porte de la pièce pendant le cycle d'autonettoyage.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

CUISSON AU FOUR

Le panneau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'affichage indique les fonctions d'horloge, de minuterie et de cuisson. Les indications voulues clignotent à l'affichage pour guider la programmation. Le style du four et ses fonctions peuvent varier légèrement d'un modèle à l'autre.

TOUCHES DE FONCTIONS

- Appuyer sur la touche voulue.
- Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur l'une de ces touches pour entrer l'heure, le temps de cuisson, la température du four, ou pour sélectionner la puissance HI or LOW pour le gril.

More+
Set Clock
Less-

- Appuyer sur la touche **CANCEL** (annuler) pour annuler toute programmation à l'exception des fonctions d'horloge et de minuterie.

REMARQUE: ***S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur le touche More+ (Plus) ou Less- (Moins-), la fonction est annulée et l'affichage retourne à l'affichage précédent.***

BAKE (CUISSON AU FOUR)

S'utilise pour la cuisson au four normale.

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four)**.**
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) et une cuisson à 177° C (350° F) apparaît à l'affichage. Maintenir la pression sur le touche jusqu' à la température du four voulue apparaît à l'affichage.

Voir d'autres informations à les pages 19-20.

BROIL (CUISSON AU GRIL)

S'utilise pour dorer la nourriture ou la cuisson au gril.

1. Appuyer sur **Broil** (Cuisson au gril).
2. Appuyer sur les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) à pleine puissance « **HI** » (Max.) o « **LO** » (Min.).

Voir page 21 pour des indications plus détaillées.

CLEAN (NETTOYAGE)

S'utilise pour régler le four sur un cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur le touche **Clean** (Nettoyage). On voit apparaître "– –:– –" sur l'afficheur.
2. Appuyer la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-). L'afficheur présente "3:00", ce qui correspond à une période de nettoyage de trois heures.
3. Le cas échéant, utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour modifier la durée de l'opération de nettoyage dans l'intervalle 2-4 hueres.

Voir d'autres informations à la page 23.

COOK TIME/STOP TIME (TEMPS DE CUISSON/HEURE D'ARRÊT)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson) et entrer le temps de cuisson désiré.
2. Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température.
3. Pour une cuisson différée, Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt) et entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

Voir page 22 pour supplémentaire informations.

CONTROL LOCK (DÉSACTIVATION DES COMMANDES)

Les touches de fonctions peuvent être bloquées de facon à empêcher leur utilisation pour des raisons de sécurité.

Si une fonction du four est en cours d'exécution, il n'est pas possible de verrouiller les commandes.

L'affichage continue à indiquer l'heure.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DES COMMANDES:

1. Appuyer et maintenir la pression sur le touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. Un signal sonore est émis clignotant le verrouillage des commandes.
   - Le mot OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur pendant 15 secondes si l'on appuie sur une autre touche.

ANNULATION:

Appuyer et maintenir la pression sur le touche **Control Lock** pendant plusieurs secondes. Le mot OFF (ARRÊT) disparaît de l'afficheur.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Appuyer sur **Clock** (horloge).
2. Appuyer ou appuyer et maintenir sur le touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une interruption de l'alimentation.

Pour vérifier l'heure pendant que l'affichage indique une fonction minutée, appuyer sur **Clock**.

On ne peut modifier l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge ou pour une opération d'autonettoyage (immédiate ou différée).

Réglage de Timer (minuterie)

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 99 heures 59 minutes (99:59).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. ***LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - L'indication TIMER (minuterie) clignote à l'affichage.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour obtenir l'affichage du temps de décompte désiré.

   Exemple de le minuterie réglage pour cinq minutes:

   - La minuterie se met en marche automatiquement. Un témoin de (:) clignotant lorsque la minuterie est utilisée pendant le marche de une fonctione autre.
   - La dernière minute de compte à rebours sera affichée comme secondes.
3. À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis. (Pour changer les bips, voir Options de réglage Timer Beeps.)

ANNULATION:

Appuyer et maintenir la pression pendant plusieurs secondes sur la touche **Timer** (Minuterie). L'heure normale réapparaît ensuite sur l'afficheur.

Options de commande

Signaux sonores de minuterie

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la minuterie.

Option 1 : Un signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court toutes les 30 secondes pendant les cinq prochaines minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 2 : Un signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis un signal sonore court chaque minute pendant les 12 prochaines heures ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **CANCEL**.

Option 3 (par défaut) : Un signal sonore à la fin de la fonction de minuterie, puis aucun autre signal.

RÉGLAGE DES SIGNAUX SONORES DE MINUTERIE :

1. Appuyer sur les touches **Timer** et **CANCEL** en même temps et maintenir la pression pendant plusieurs secondes.
   - Un seul signal sonore retentit.
   - L'afficheur indique l'option en cours (1, 2 ou 3).
2. Appuyer sur les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour choisir l'option souhaitée. L'heure actuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

Signaux sonores de cuisson commandée par l'horloge

Il existe trois choix pour les bips signalant la fin du compte à rebours de la cuisson commandée par l'horloge.

Option 1 (configuration standard). Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 2. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **CANCEL** (Annulation).

Option 3. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

SÉLECTION DES SIGNAUX SONORES – CUISSON AU FOUR

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **CANCEL** (Annulation), pendant plusieurs secondes.
   - Un unique signal sonore est émis.
   - L'option en vigueur (1, 2 ou 3) est indiquée sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour sélectionner le numéro de l'option. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur après quatre secondes.

Annulation de l'affichage de l'heure

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

RÉGLAGE:

Appuyer simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation), pendant plusieurs secondes. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.

Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

RESTAURATION:

Appuyer simultanément pendant plusieurs secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **CANCEL** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

NOTE: Pendant d'operation de four le afficage de l'heure est toujours apparait.

Arrêt automatique du four/Mode sabbat

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite.

SUPPRESSION DE L'EXTINCTION AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES:

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant plusieurs secondes.

CUISSON AU FOUR, SUITE

2. Utiliser les touches **More+** (Plus) ou **Less-** (Moins) pour faire apparaître 8888 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

RESTAURATION:

Répéter les étapes 1 et 2. L'afficheur présente brièvement 12:00, puis l'heure normale de l'horloge.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR

S'il semble que le four devrait être plus chaud ou moins chaud, il est possible de le régler soi-même. Pour décider du réglage voulu, mettre le four à une température inférieure ou supérieure de 14° C (25° F) à la température recommandée par la recette d'un gâteau, puis cuire celui-ci. Les résultats obtenus devraient donner une idée de la modification à apporter au thermostat.

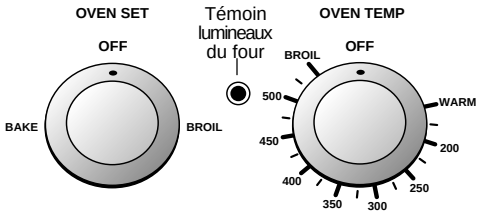
POUR RÉGLER LE THERMOSTAT:

1. Appuyer sur **Bake** (cuisson de gâteaux).
2. Entrer 550° en appuyant sur le touche **More+** (Plus+).
3. Appuyer sur **Bake** pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que l'affichage indique 0°.
   - Si le thermostat a déjà été réglé auparavant, ce réglage sera indiqué. Si, par exemple, le thermostat a été baissé de 15° F, l'affichage indique -15°.
4. Appuyer sur les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la modification de température désirée. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.
   - Le thermostat peut être augmenté ou diminué, de 5° F à la fois, de 35° F maximum.
5. L'heure normale de l'horloge réapparaît ensuite automatiquement.

   REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de modifier à nouveau le thermostat en cas de panne de courant. La modification n'affecte pas la température de cuisson au gril ni la température d'autonettoyage.

RÉGULATEURS DE FOUR INFERIEUR (CERTAINS MODÈLES)

RÉGLAGE DES COMMANDES:



Le bouton **OVEN SET** (Regulateur du four) sert à choisir la fonction dans le four. Tourner ce bouton vers la règlage désirée. Le four ne pas si restèe sur le position **Off** (Arrêt).

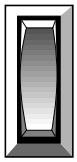
Le bouton **OVEN TEMP** (Température du four) sert à choisir la température dans le four. Tourner toujours ce bouton VERS la température désirée. Pour choisir une température précise du four, ne pas tourner vers une température plus élevée puis, revenir en arrière.

TÉMOIN LUMINEUX DU FOUR

Le témoin lumineux du four, est située en le panneau de commande entre les boutons Oven Set et Oven Temp, s'allume dès qu'on allume le four.

Lorsque le four atteint la température préétablie, le témoin s'éteint. Il s'éteint et s'allume selon l'alternance de fonctionnement des éléments du four pour maintenir la température de four préétablie.

OVEN LIGHT (LUMIÈRE DU FOUR)



La lumière du four s'allume automatiquement chaque fois que la porte du four est ouverte. Lorsque la porte du four est fermée, appuyer sur **Oven Light** pour allumer ou éteindre la lumière du four.

CONDUIT D'AÉRATION

Lorsque le four fonctionne, les surfaces voisines du conduit d'aération peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs. Pour des résultats optimums, ne pas bloquer le conduit d'aération.

Le conduit d'aération est situé sous le panneau de commande du four encastré.

CUISSON ET ROTISSAGE AU FOUR

Chaque four a ses propres caractéristiques, et il est possible que les températures et les temps de cuisson soient légèrement différents de ceux de l'ancien four. Ceci est normal.

VENTILATEURS DU FOUR

Un **ventilateur de refroidissement** s'allume automatiquement pendant le nettoyage, la cuisson au gril et pendant la cuisson de certains pains et gâteaux. Ce ventilateur sert à refroidir les composants internes du panneau de commande et il s'éteint automatiquement dès que ces composants sont refroidis. Il est possible qu'il continue à tourner une fois le four éteint. Ceci est normal.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Mettre les grilles du four à la hauteur voulue (voir page 20).
2. Appuyer sur **Bake** (cuisson de gâteaux).
   - Le mot BAKE (CUISSON) clignote et 000 paraît à l'afficheur.
3. Appuyer sur ou appuyer et maintenir les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température du four.
   - Une température de 175° C (350° F) sera automatiquement programmée lorsque l'on appuie sur la touches.
   - Le four peut être réglé à toute température entre 38° C (100° F) et 285° C (550° F).
4. Après quatre secondes, le four se met à chauffer.
   - Le mot PREHEAT (PRECHAUFFER) paraît à l'afficheur.
   - L'icône de cuisson au four (barres parallèles) s'allume.
   - 100 ° ou la température actuelle du four, selon celle qui est la plus élevée, paraît à l'afficheur.

• La température à l'afficheur augmente par incrément de 5 °F (3 °C) jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

5. Prévoir une période de 8 à 15 minutes que le four préchauffe.

• Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore.

• Le témoin de préchauffage s'éteint.

6. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, examiner les mets pour determiner le degré de cuisson.

7. Éteindre le four en appuyant sur **CANCEL** (annuler). Enlever la nourriture du four.

REMARQUE: Le four comporte une fonction d'arrêt automatique; si le four demeure allumé, il s'éteindra automatiquement après 12 heures. On peut ésactiver cette fonction si on le souhaite voir page 18.

REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur une touche de fonction et celui où l'on appuie sur **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) , l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- Pour vérifier la température à laquelle le four a été réglé pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **Bake**. L'affichage indique brièvement la température à laquelle le four est réglé.
- Pour changer la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche **Bake** qui convient, puis sur les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour la température voulue.
- Pour les températures de cuisson recommandées et temps de cuisson au four et rôtis, voir le tableau de cuisson de rôtis dans le livret « **La Cuisine Simplifée** ».

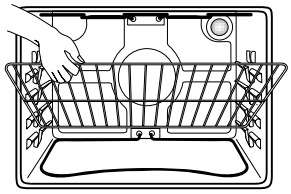
GRILLES DU FOUR

Four simple – Le four s'accompagne de une grille plat et d'une grille en creux.

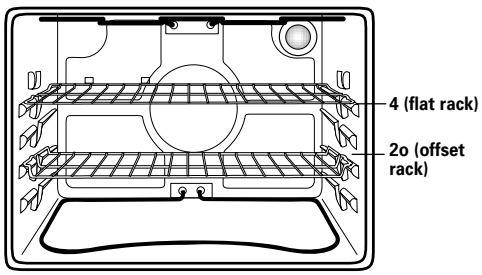
Four double – Les fours s'accompagnent de une grille plat et d'une grille en creux ainsi que d'une grille plate et d'une grille en creux pour le four inférieur.

Pour enlever une grille: Tirer dessus jusqu'à ce qu'il s'arrête sur la butée, puis soulver le devant et tirer.

Pour remettre une grille en place : Mettre la grille sur le support de la paroi du four en soulevant légèrement l'avant ; glisser la grille vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle passe la position d'arrêt. Abaisser l'avant et pousser la grille dans le four.



HAUTEUR DES GRILLES



Cuisson au four sur plus grilles.

Hauteur de grille n° 4o (grille en creux à hauteur n° 4) :

La plupart des cuissons au gril

Hauteur de grille n° 3 :

Cuisson des gâteaux.

Hauteur de grille n° 3o (grille en creux à hauteur n° 3) :

La plupart des gâteaux, les tartes, les gâteaux et biscuits.

Hauteur de grille n° 2 :

Cuisson de petites pièces de viande, de gâteaux dans des moules à manqué, de plats en cocotte.

Hauteur de grille n° 2o (grille en creux à hauteur n° 2) :

Rôtis, pain, gâteau des anges.

Hauteur de grille n° 1 :

Grosses pièces de viande et dinde, flan, soufflé sucré.

Cuisson sur plusieurs grilles :

Deux grilles :

Utiliser les hauteurs de grille n° 2o et 4.

REMARQUES:

- L'utilisation de la grille en creux est indiquée par le petit « o » qui suit le numéro de hauteur de grille, ci-dessus.
- Ne pas couvrir la totalité d'une grille de papier d'aluminium ni mettre d'aluminium au fond du four. Cela ne donnerait pas de bons résultats dans la cuisson de gâteaux et le fond du four pourrait se trouver abîmé.

CUISSON AU FOUR, SUITE

CUISSON AU GRIL

Pour des résultats optimums, utiliser un plat conçu pour la cuisson au gril. Pour plus de conseils sur la cuisson au gril, voir le livret ***« La Cuisine Simplifiée »***.

RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU GRIL

1. Mettre la grille du four à la hauteur voulue (voir le tableau).
2. Appuyer sur la touche **BROIL** (Cuisson au gril).
   - Le mot BROIL clignote s'illuminent sur l'afficheur.
   - Les caractères 000 s'illuminent sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche **More+** (Plus+) pour sélectionner ***«HI»*** (gril max.), ou sur la touche **Less-** (Moins-) pour sélectionner ***« LO »*** (gril min.).
   - Sélectionner « HI» (gril max.) pour une cuisson au gril normale.
   - Sélectionner « LO » (gril min.) pour une cuisson au gril à basse température, pour éviter un brunissage excessif des aliments à cuisson lente (par ex.: volaille).
4. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four.

   Lors de la mise en marche du four:
   - Le témoin BROIL s'illumine.
5. Pour obtenir un brunissage optimal, préchauffer l'élément du gril pendant 3-4 minutes avant de placer le mets dans le four.
6. Placer la nourriture dans le four en **laissant la porte du four ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 4 pouces [10 cm])**. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau ci-dessous.
7. Retourner les pièces de viande vers le mileu de la période de cuisson.
8. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation). Retirer le mets et léche frite du four.

RÉGLAGE POUR UNE CUISSON AU GRIL – FOUR INFÉRIEURE (CERTAINS MODÈLES)

1. Mettre la grille du four à la hauteur voulue (voir le tableau).
2. Tourner le bouton **OVEN TEMP** (Température du four) à BROIL, ou pour une cuisson au gril à basse température, à 230° C (450° F).
   - Le cuisson au gril à basse température est pour éviter un brunissage excessif des aliments à cuisson lente (par ex.: volaille).
3. Tourner le bouton **OVEN SET** (Regulateur du four) à BROIL.
   - **REMARQUE:** Le four ne pas si restèe sur le position OFF (Arrêt).
4. Préchauffer l'élément du gril pendant 3-4 minutes.
5. Pendant le cuisson au gril, laissant la porte du four ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 4 pouces [10 cm]).
6. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau ci-dessous. Retourner les pièces de viande vers le mileu de la période de cuisson.
7. Aprés le cuisson au gril, tourner les boutons **OVEN TEMP** et **OVEN SET** sur le position OFF.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

Les durées indiquées sont basées sur un élément de cuisson au gril préchauffé.

Aliment		Hauteur de gril*	Durée approx. Côté 1	Durée approx. Côté 2
Boeuf				
Bifteck (2,5 cm/1po):	À point	4o	9 min.	7 min.
	Bien cuit	4o	11 min.	8 min.
Hamburger (2 cm/3/4 po):	À point	4o	5 min.	3-4 min.
	Bien cuit	4o	6 min.	4-5 min.
Porc				
Côtelettes (2 cm/1/2po)		4o	7 min.	5-6 min.
Côtelettes (2,5 cm/1po)		3	10-11 min.	9-10 min.
Tranche de jambon		4o	4 min.	2-3 min.
Volaille				
Demi-poitrine (avec os)		3	11-12 min.	9-11 min.
Poisson				
Tranches de poisson avec beurre (2,5 cm/1po)		4o	8-10 min.	(ne pas tourner)

* La lettre «o» après le numéro de la grille indique qu'il faut utiliser la grille décalée.

Remarque : Ce tableau s'utilise uniquement comme guide. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la nourriture.

REMARQUES:

- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur **BROIL** (cuisson au gril) et celui où l'on appuie sur les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-), le four n'est pas réglé et l'affichage retourne à l'affichage précédent.
- **Un ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant la cuisson au gril. S'il ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.**
- Prévoir un temps de cuisson au gril et de brunissement légèrement plus long dans le cas d'un appareil qui fonctionne sur le 208 V.

FONCTIONS CONTRÔLÉES PAR L'HORLOGE

MISE EN GARDE:

- On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.
- On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.

Ce type de fonction permet de s'assurer que le four s'éteindra à une heure préprogrammée ou de différer sa mise en marche pour pouvoir l'éteindre quand on le désire ensuite.

L'horloge doit être en bon état de fonctionnement et indiquer l'heure exacte pour que cette fonction donne les résultats voulus.

Cette fonction s'utilise pour la cuisson au four et pour l'autonettoyage. Voir page 23 les explications pour la mise en marche différée du cycle d'autonettoyage.

RÉGLAGE DES COMMANDES

MISE EN MARCHE ET ARRÊT AUTOMATIQUE :

1. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
   - L'afficheur représente 0:00.
   - Le mot COOK TIME (Temps de cuisson) sera affiché.
2. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer le temps de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
   - L'afficheur représente 000.
   - Le mot BAKE sera affiché.

   REMARQUE: Les bips semblerant si le touche **Bake** n'est pas appuyée dans quatre secondes.
4. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner la température.
5. Lors de la mise en marche du four, le témoin BAKE s'illumine. La températre du four aparaît sur l'afficheur.
6. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.

   REMARQUE: Si l'on désire changer les signaux sonores à fin de cuisson contrôlée par horloge, voir page 18.
7. Appuyer sur la touche **CANCEL**. Mettre fin à l'émission des signaux sonores et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur. Retirir le mets du four.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE :

1. Suivre les étapes précédentes 1-4.
5. Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).
   - Le mot **Stop Time** (heure d'arrêt) clignote.

   a. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour entrer l'heure à laquelle la cuisson devrait prendre fin.

   b. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - L'heure normale apparaît sur l'afficheur.

   c. DELAY BAKE restera dans l'affichage pour montrer que le four est placé pour une exécution retardée de cuisinier.

6. À fin de la période d'attente, le mot DELAY (Attente) s'étient et le four commence à chauffer.
7. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message END apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.
8. Appuyer sur la touche **CANCEL**. Mettre fin à l'émission des signaux sonores et l'heure normale réapparaît sur l'afficheur. Retirir le mets du four.

   REMARQUE: Si l'on désire changer les signaux sonores à fin de cuisson contrôlée par horloge, voir page 18.

REMARQUES:

- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où l'on appuie sur le touche **Bake** et seléctionner une tempérture de cuisson, la fenêtre revient à l'affichage précédent.
- Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appariel déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionée.

Entretien et Nettoyage

Four autonettoyant

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four. Pendant le cycle, un dispositif, dans le four, aide à absorber les quantités normales de fumée. L'air sort du four par une ouverture sous le panneau de commande.

Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale.

Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.

Avant l'autonettoyage

Arretez la lumiere de four avant que nettoyant comme la lumiere peut griller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.***

Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage. La résistance peut être légèrement relevée (de 2,5 cm [1 po]).

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. ***Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.***

Réglage des commandes

1. Fermer la porte du four.

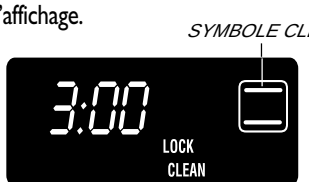
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).

- L'afficheur présente "--:--".
- Let mot CLEAN (nettoyage) clignote. L'afficheur presénte le mot LOCK (veronillage).
- Le porte du four ne peut être ouverte tant que le mot LOCK paraît encore.
- Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, l'afficheur présente le message «door» et signal sonores seraut èmis.

3. Utiliser les touches **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins) pour modifier la durée de l'opération de nettoyage.

- Le four est pré-établi pour nettoyer pendant trois heures. Ou,
- Sélectionner 2 heures pour un four très peu souillé, ou jusqu'à 4 heures pour un four très sale.

4. Lorsque le four se met en marche, Le symbole CLEAN et le mot LOCK d'indicateur s'allumerant dans l'affichage.



5. Environ une heure après la fin de l'opération d'autonettoyage, le témoin de verrouillage LOCK (Verrouillage) s'éteint. On peut alors ouvrir la porte du four.

LE VERROUILLEZ EST TOUJOURS ENGAGÉ. LA PORTE NE PEUT PAS ÊTRE OUVERTE JUSQU'À CE QUELA LOCK NE SOIT PLUS AFFICHÉE.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE DU CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

1-3. Suivre les indications 1 à 3 précédentes.

4. Appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt).

- **a.** Utiliser la touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-) pour sélectionner l'heure d'arrêt.
- **b.** Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge); l'heure normale de l'horloge réapparaît.
- **c.** DELAY CLEAN restera dans l'affichage pour montrer que le four est placé pour une exécution nettoyage retardée.

5. Lorsque le four se met en marche, Le symbole CLEAN allumerant dans l'affichage.

6. Environ une heure après la fin de l'opération d'autonettoyage, le témoin de verrouillage LOCK (Verrouillage) s'éteint. On peut alors ouvrir la porte du four.

POUR ANNULER UNE OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annulation).

2. Si le témoin LOCK (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four.

Si le témoin LOCK (Verrouillage) est illuminé, laisser le four refroidir pendant environ une heure avant de déverrouiller et ouvrir la porte du four.

*Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

REMARQUES:

- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.
- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage. Éviter de toucher la table de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **Un ventilateur se met automatiquement en marche pendant le cycle d'autonettoyage et s'éteint automatiquement une fois le cycle de nettoyage terminé et le four suffisamment refroidi. Si ce ventilateur ne fonctionne pas, contacter un prestataire de service après-vente agréé.**
- S'il s'écoule plus de 30 secondes entre le moment où l'on appuie sur **CLEAN** (nettoyage) et celui où l'on appuie sur le touche **More+** (Plus+) ou **Less-** (Moins-), l'affichage retourne auto-matiquement à l'affichage précédent.
- Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.
- Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

NETTOYAGE

MISES EN GARDE:

- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

LÉCHEFRITE ET SA GRILLE

Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium car cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.

- Placer un linge savonneux sur la lèchefrite et la grille et laisser tremper pour ramollir la saleté.
- Laver à l'eau savonneuse chaude. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour enlever la saleté rebelle.
- La lèchefrite et la grille peuvent se laver au lave-vaisselle.

PANNEAU DE COMMANDE

- Essuyer avec un linge humide. Bien sécher.
- Les produits pour les vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord vaporisés sur un linge. ***NE PAS vaporiser directement sur le panneau de commande.***
- Ne pas utiliser d'autres produits de nettoyage à vaporiser, de nettoyeurs abrasifs ni de grandes quantités d'eau.

POIGNÉE DE LA PORTE - FINIS EN PLASTIQUE

- Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher.
- Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux.

REMARQUE: Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition.

REMARQUE: Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).

FENÊTRE ET PORTE DU FOUR - VERRE

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

GARNITURE DU FOUR - FINIS MÉTALLIQUES

- Laver au savon et à l'eau, à l'aide de nettoyeur pour vitres ou de produits doux à vaporiser. Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau.
- Enlever les taches rebelles à l'aide de nettoyeur non abrasif tel que Bon Ami* ou d'une pâte de bicarbonate de soude et d'eau ; rincer et sécher. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyage manuel (Four inferieur soulement, certains modèles)

- Nettoyer frequemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif. Ne pas utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface.
- Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant.

Autonettoyage

- Voir page 23 les renseignements sur le four autonettoyant.
- Pour enlever les liquides qui ont pu déborder entre chaque nettoyage, utiliser un tampon à récurer savonneux en plastique ; bien rincer.
- Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.

GRILS DU FOUR

- Frotter avec une éponge ou un linge et l'un de ces produits de nettoyage : Bon-Ami*, Soft Scrub* ou Comet*. Rincer et sécher.
- Pour la saleté rebelle, utiliser un tampon à récurer savonneux humide. Rincer et sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle de nettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire les grilles et les supports intégrés dans les parois du four d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excès.

AMPOULE DU FOUR

Avant de remplacer, COUPER L'ÉLECTRICITÉ AU FOUR. S'assurer que l'ampoule est froide. Ne pas toucher une ampoule brûlante avec un linge mouillé car l'ampoule pourrait casser.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

À l'aide d'une poignée sèche, dévisser prudemment le couvre-ampoule et l'ampoule. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareil électroménager de 40 W. Il est recommandé d'utiliser une ampoule à culot en laiton pour éviter qu'elle ne se fusionne dans la douille.

Remettre le couvre-ampoule en place et remettre le four sous tension. Remettre l'horloge à l'heure.

FENÊTRE DU FOUR

POUR PROTÉGER LA FENÊTRE DU FOUR :

1. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des poudres nettoyantes car ils pourraient rayer le verre.
2. Ne pas heurter le verre avec des casseroles, des meubles, des jouets ou tout autre objet.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place.

Si le verre est rayé, heurté, cogné ou poussé, cela peut en affaiblir la structure et augmenter les risques qu'il ne se brise par la suite.

Avant de Contacter un Réparateur

Pour la plupart des problèmes observés, èssayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Si horloge et/ou lampe du four fonctionne mais le four ne chauffe pas:

- Les commandes de l'horloge ont peut-être été réglées pour une mise en marche différée du four.
- Le fonction de blocage des commandes a peut-être été mis (Voir page 17).

La lampe du four et/ou horloge ne fonctionne pas:

- L'ampoule est mal vissée ou défectueuse.
- La lampe du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.
- Le affichage de l'horloge peut-être annuler (Voir page 18).

Forte odeur lorsque l'on allume le four:

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve et l'odeur disparaît au bout de quelques usages. Un cycle d'autonettoyage accélère le processus.
- Il y a trop de nourriture qui a débordé au fond du four. Utiliser un cycle d'autonettoyage.

L'autonettoyage du four ne s'effectue pas:

- Vérifier les réglages commandés par l'horloge et l'heure du jour affichée par l'horloge.

Le four ne se nettoie pas correctement:

- Le four peut nécessiter un temps de nettoyage plus long.
- Trop de résidus n'ont pas été retirés du four avant l'autonettoyage.

La cuisson sur le gril ne s'effectue pas correctement:

- Vérifier la position des grilles (Voir page 20).
- La tension électrique de la maison est peut-être basse.
- Élément du gril pas préchauffé.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ le premiére butée.

Les aliments cuits au four sont brûlés ou trop grillés sur le dessus:

- Les aliments ont peut-être été mal placés dans le four. (Voir le livret ***« La Cuisine Simplifiée »***.)
- Le four n'a pas été bien préchauffé.

Les aliments ne cuisent pas uniformément:

- Le four est peut-être mal installée.
- Vérifier la grille du four avec un niveau.
- Décaler les casseroles, les éloigner les unes des autres ou les éloigner des parois du four.
- Voir les suggestions au sujet de la disposition des casseroles sur la grille du four. (Voir le livret ***« La Cuisine Simplifiée »***.)

La porte du four ne se déverrouille pas:

- Le four n'a peut-être pas atteint la bonne température de refroidissement après l'autonettoyage.

Les résultats de la cuisson au four sont inférieurs aux attentes:

- Les casseroles utilisées ne sont peut-être pas de la bonne dimension ou ne sont peut-être pas faites d'un matériau recommandé. (Voir le livret ***« La Cuisine Simplifiée »***.)
- Il n'y a peut-être pas suffisamment d'espace autour des casseroles pour permettre une bonne circulation de l'air dans le four.
- Vérifier les instructions au sujet du préchauffage, de la position des grilles et de la température du four.

Résultats différents de ceux obtenus avec l'ancien four:

- Le réglage du thermostat des nouveaux fours peut différer de celui des anciens. Suivre les recettes et les instructions sur l'utilisation et l'entretien avant de faire un appel de service, car il est possible que le réglage du four précédent se soit modifié à la hausse ou à la baisse. (Voir à la page 19 pour ajuster la température du four.).

Si le ventilateur de refroidissement continue à tourner une fois le four éteint:

- Ceci est normal. Le ventilateur s'éteint automatiquement une fois le four froid.

Si l'on entend le ventilateur en mode gril ou nettoyage:

- Il s'agit du ventilateur de refroidissement et ce bruit est normal. Il continue à tourner une fois le four éteint jusqu'à ce que celui-ci refroidisse.

Codes de panne:

- Les codes de panne sont indiqués par un F suivi d'un chiffre à l'affichage. Si un code de panne apparaît à l'affichage et que le four produit un bip, appuyer sur **Cancel** (annuler). Si le code de panne et le bip continuent après avoir appuyé sur **Cancel**, débrancher le four. Attendre quelques minutes, puis remettre le four sous tension. Si le code de panne et les bips continuent, débrancher le four et appeler un prestataire de service après-vente agréé.
- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code de panne au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur **Cancel** (annuler) et laisser le four refroidir completement. Nettoyer les excessives de résidues, puis le remettre en cycle d'autonettoyage. Si le four continue à produire un code de panne et des bips, le débrancher et appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Garantie de la four encastré Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/ remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique.

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.

2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.

3. Ampoules.

4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.

5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.

6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

Horno Mural Eléctrico Jenn-Air

JJW8127, JJW8130, JJW8227,
JJW8230, JMW8130

Guía
del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 28-29
Cocinando en el Horno 30-34
Cuidado y Limpieza 35-37
Antes de Solicitar Servicio 38
Garantía 39

JENN-AIR

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Número de Serie

_ _ _ _ _ _ _ _ _

Fecha de Compra

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-688-1100
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 39.

- En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.
- Para la operación del horno de microonda (modelos selectos) refiera al uso y a la guìa del usuario pila de discos en el horno de microonda.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las siguientes instrucciones se relacionan con la seguridad y deben ser seguidas estrictamente para eliminar los riesgos potenciales de incendio, choque eléctrico o lesión personal.

Instalación y Reparación

- El electrodoméstico debe ser instalado y puesto a tierra en forma debida por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Para asegurar funcionamiento apropiado y evitar una posible lesión o daño al producto, no intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un instalador o técnico calificado.

Para Evitar Daño aCausa de Incendio o Humo

- Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido quitados del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.
- Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.
- Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

En Caso de Incendio

- Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato de soda para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

Seguridad para los Niños

- **NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en cualquier pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.
- Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del horno.
- ***ATENCION: NUNCA*** guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados arriba del electrodoméstico. Los niños que se suben al electrodoméstico o a la puerta para alcanzar los artículos pueden lesionarse gravemente.

Instrucciones Generales

- Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.
- No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras - entre estas superficies están las aberturas del respiradero del horno y las superficies cerca de estas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- ***ATENCION: NUNCA*** use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de las puertas del electrodoméstico tales como pisar sobre ellas, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.
- No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad, cont.

- Se puede oír el ruido de un ventilador durante el ciclo de horneado, asado a la parrilla y ciclos de limpieza. Si usted no oye el ruido del ventilador, llame a un técnico autorizado.
- **NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Seguridad al Cocinar

- Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.
- Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.
- Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prenderse fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.
- Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.
- Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.
- **ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.
- No permita que el papel de aluminio toque el elemento calefactor.
- Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

Seguridad sobre el Uso de Utensilios

- Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.
- Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando utensilios de cocina tradicionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use sistemas de convección para agregar a hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.
- Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, de gres u otros utensilios de vidrio son convenientes para su uso en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Seguridad en la Limpieza

- Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.
- Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

Horno Autolimpiante

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover el empaque.
- No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.
- Antes del ciclo de autolimpieza del horno, retire la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie cualquier derrame para evitar humo excesivo o llamaradas.
- ***ATENCION:*** No deje alimentos ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones

Cocinando en el Horno

El panel de control ha sido diseñado para su fácil programación. El indicador visual muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. Las palabras en el indicador destellan para indicarle los pasos de la programación. El estilo y las características pueden variar levemente dependiendo del modelo.

Teclas de Funciones

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima y mantenga oprimida estas teclas para programar el tiempo, la temperatura del horno o para seleccionar asado a la parrilla 'HI' (ALTO) o 'LO' (BAJO).

More+
Set Clock
Less-

- Oprima la tecla **CANCEL** (cancelar) toda la programación excepto las funciones del Clock (Reloj) y del Timer (Contador de Tiempo).

NOTA: Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y una tecla More+ (Más) o Less- (Menos-), la función será cancelada y el indicador volverá al despliegue anterior.

'Bake' (Hornear)

Se usa para horneado o asado tradicionales.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) una vez y 177° C (350° F) aparezca en el indicador. Mantenga oprimida la tecla para seleccionar la temperatura del horno en que usted desea.

Ver información adicional en la Página 32.

'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar y asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar HI o LO broil.

Ver información adicional en la Página 33.

'Clean' (Limpieza)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **'Clean'**. "--:--" aparezca en el indicador visual.
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-). "3:00" horas de limpieza estás seleccionada automaticamente.
3. Si se desea más o menos tiempo de limpieza oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar un tiempo de limpieza para 2 y 4 horas de duración.

Ver información adicional en las Página 35.

'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/ Hora de Parada)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Cook Time'** para programar el tiempo de cocción que usted desea.
2. Oprima la tecla **'Bake'** para seleccionar la temperatura del horno.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción, oprima la tecla **'Stop Time'** para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las Página 34.

Opción de bloqueo de los controles

Les teclas de control peden ser bloqueadas para evitar que sean usadas sin autorización. Ellas no funcionarán cuando estén bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, las teclas de control no pueden ser bloqueadas.

La hora correcta del día permanecerá en el indicador visual cuand se active esta característica.

PARA PROGRAMACION:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. El panel de control emit una senal sonora para indica se bloqueo.
   - La palabra 'OFF' aparecerá en el indicador visual durante 15 segundos si se oprime cualquiera de las teclas.

PARA CANCELAR:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Control Lock'** durante varios segundos. Le palabra 'OFF' desaparecerá del indicador visual.

Programación del Reloj

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.

El indicador visual destellará cuando se suministra energía eléctrica por primera vez a la estufa o si ha habido una interrupción de la corriente eléctrica.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función de tiempo esté desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj o para el ciclo de autolimpieza.

Cocinando en el Horno, cont.

Programación del Timer (Contador)

Se usa para programar y luego avisar el término de un período de tiempo de uno minuto (0HR:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El contador pueden usarse independientemente de cualquier otra función del horno y pueden ser programados cuando cualquier otra función del horno esté activa. ***EL CONTADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.***

1. Oprima la tecla **'TIMER'** (Contador de Tiempo)
   - La palabra 'TIMER' destellará en el indicador.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.

   Ejemplo: Timer (Contador) programado para 5 minutos:

   - El indicador de tiempo comenzará automáticamente tras cuatro segundo. Los dos puntos que contellean indican que el temporizador está en uso durante la operación de otra funcion.
   - Los minutos pasados de la cuenta descendiente serán visualizados como segundo.
3. En el extremo del conjuto del tiempo, una senal acústica larga sonará. (Para cambiar el número de las senales acústicas del temporizador, vea abajos.)

PARA CANCELAR EL INDICADOR DE TIEMPO:

Oprima y mantenga oprimida la tecla **Timer** durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

Opcións de control

Senales sonores del contador de tiempo

Hay tres opcions para el extremo de las senales del recordatorio del temporizador.

Opción 1: Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla **'CANCEL'**.

Opción 2: Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada minuto durante las siguientes 12 horas a hasta que se oprima la tecla **'CANCEL'**.

Opción 3: (opción implícia) Una senal al final de la operación del contador de tiempo, luego ninguna otra senal.

PROGRAMACION DE LA SENALES DEL CONTADOR DE TIEMPO:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Timer'** y **'CANCEL'** y manténgalas oprimidas durante varias segundos.
   - Se oirá una sola senal sonora.
   - El indicador visual mostrará la opción actual (1, 2, o 3).
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

Señales Sonoras de Horneado Controlado por Reloj

Opción 1: (opción de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Opción 2: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **CANCEL**.

Opción 3: Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

PROGRAMACIÓN DE LAS SEÑALES SONORAS DE HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ:

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **CANCEL** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante varias segundos.
   - Se escuchará una sola señal sonora.
   - El indicador visual mostrará la opción actual (1, 2, o 3).
2. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

Cancelación de la Visualización del Reloj

Si usted prefiere que la hora del día no sea desplegada:

PARA CANCELAR:

Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** a un mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante varias segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

Cuando desaparece el reloj, oprima la tecla **Clock** para que aparezca brevemente la hora del día, si se desea.

PARA RESTAURAR:

Oprima la tecla **Clock** y **CANCEL** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante varias segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

NOTA: La visualización del reloj esta siempre desplegada durante cualquier les operaciónes del horno.

Apagado Automático del Horno/sábado modo

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si usted lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA ELIMINAR EL APAGADO AUTOMÁTICO DEL HORNO DESPUÉS DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante varias segundos.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) hasta que aparezca 8888 en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

PARA RESTABLECER:

Repita los pasos 1 y 2. Se desplegará "12" brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el horno no está horneando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, ajuste la temperatura 15° C (25° F) más alta o más baja que lo que recomienda su receta, luego hornee. Los resultados de la prueba deben darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

PARA AJUSTAR LA TEMPERATURA DEL HORNO:

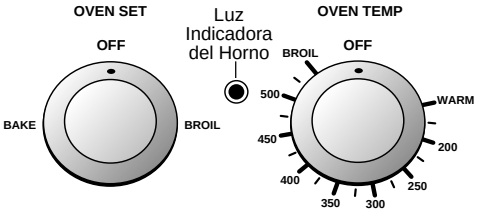
1. Oprima la tecla **Bake**.

2. Coloque 288° C (550° F) oprimiendo la tecla **More+** (Más+).
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** durante varias segundos hasta que aparezca 0° en el indicador visual.
   - Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos -15°.
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar la temperatura. Cada vez que se oprime una de estas teclas, la temperatura cambia en 5°.
   - La temperatura del horno puede ser **aumentada o disminuida** en 5° hasta 35°.
5. La hora del día automáticamente reaparecerá en el indicador visual.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

Control del Horno Inferior

Programmación de los Controles



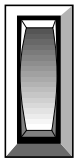
La perilla **'OVEN SET'** (Programmación del Horno) se usa para seleccionar funcion del horno. Gire esta perilla a la temperatura deseada. El horno no funcionando si la perilla **'OVEN SET'** esta olvida en la posición 'OFF'.

La perilla **'OVEN TEMP'** (Temperatura del Horno) se usa para seleccionar la temperatura del horno. Siempre gire esta perilla a la temperatura deseada. Para programar la temperatura exacta del horno, no gire la perilla a una temperatura más alta para luego volver a una más baja.

Luz Indicadora del Horno

La luz indicadora del horno, localizando en el panel de control entre las perillas **'OVEN SET'** y **'OVEN TEMP'**, se ilumina cada vez que el horno se encienda. Cuando el horno llega a la temperatura preprogramada, la luz indicadora se apaga. Después la luz se encenderá y apagará a medida que los elementos del horno pasan por ciclos de encendido.

'Oven Light' (Luz del Horno)



La luz del horno se enciende automáticamente siempre que se abre la puerta del horno. Cuando se cierra la puerta, oprima la tecla **'Oven Light'** para encender o apagar la luz del horno.

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero del horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. No bloquee la abertura del respiradero para obtener mejores resultados del horneado.

El respiradero del horno está ubicado debajo del panel de control en su horno mural.

Hornear y Asar

Cada horno tiene sus propias características. Usted puede observar que los tiempos de cocción y las temperaturas son levemente diferentes a las de su horno antiguo. Esto es normal.

Ventilador del Horno

Se encenderá automáticamente un **ventilador de enfriamiento** durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar funcionando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

Programación de los Controles

1. Coloque las parrillas del horno en sus posiciones correspondientes. (Ver Página 33.)
2. Oprima la tecla **'Bake'**.
   - La palabra 'BAKE' destellará en el indicador y '000' aparecerán.
3. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la temperatura del horno.
   - Se iluminará 177° C (350° F) cuando cualquiera de las dos teclas sea oprimida.
   - La temperatura del horno puede ser ajustada de 77° C a 288° C (100° F a 550° F).
3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda.

   Cuando el horno se enciende:
   - La luz 'PREHEAT' y la luz indicadora 'BAKE' se iluminará.
   - 100° o la temperatura real del horno aparecerá en la visualización.
   - La temperatura aumentará en 5° hasta que el horno alcanza la temperatura preseleccion.

5. Espere de 8 a 15 minutos para que el horno se precaliente.
   - Una señal sonora indicará que el horno ya está precalentado y la luz indicadora 'PREHEAT' se apagará.
6. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.
8. Oprima la tecla **CANCEL** y saque el alimento del horno.

NOTA: Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 31.

NOTAS:

- Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función sin oprimir una tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-), el indicador visual volverá al despliegue anterior.
- Para volver a desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla **'Bake'**. La temperatura programada aparecerá brevemente y después de volver a la programmación en marcha.
- Para cambiar la temperatura del horno mientras se está cocinando, oprima la tecla **'Bake'** y las teclas **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para la temperatura deseada del horno.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado con las temperaturas y tiempos recomendados, vea el folleto ***"La Cocina Fácil"***.

Cocinando en el Horno, cont.

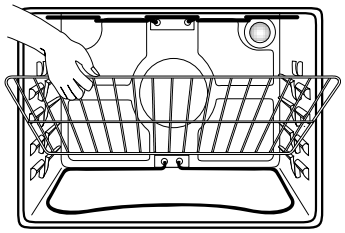
Parrillas del Horno

Horno Sencillo - en su horno se incluyeron una parrilla plana y una parrilla acodada.

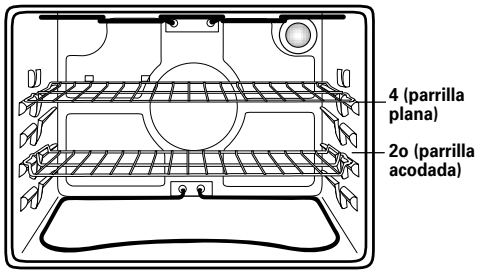
Horno Doble - en su horno se incluyeron una parrilla plana y una parrilla acodada además de una parrilla plana y otra acodada para el horno inferior.

PARA SACAR: Tire hacia adelante hasta la posición de tope; levante la parte delantera de la parrilla y tire hacia afuera.

PARA VOLVER A COLOCAR: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; levante ligeramente la parte delantera; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase la posición de tope; baje la parte delantera y deslícela hacia adentro del horno.



Posiciones de la Parrilla



Horneado con varias parrillas.

Posición de la Parrilla #4o (parrilla acodada en #4):
Se usa para asar a la parrilla.

Posición de la Parrilla #3:
Se usa para hornear alimentos.

Posición de la Parrilla #3o (parrilla acodada en #3):
Se usa para hornear alimentos, pays y pasteles de varios bizcochos.

Posición de la Parrilla #2:
Para asar cortes de carnes pequeños, pasteles en moldes de tubo, cacerolas.

Posición de la Parrilla #2o (parrilla acodada en #2):
Se usa para asados, baguetas de pan y pasteles esponjosos.

Posición de la Parrilla #1:
Cortes grandes de carne y pavo, flanes y suflé de postre.

Horneado con Varias Parrillas:

Dos parrillas: Use #2o y #4.

NOTAS:

- El uso de la parrilla acodada se indica en la lista anterior colocando una "o" después del número de la posición de la parrilla.
- No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en el panel inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar el panel inferior del horno.

Asar a la Parrilla

Para obtener mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla. Para sugerencias adicionales sobre asar a la parrilla, vea el folleto ***"La Cocina Fácil"***.

Programación de los Controles

1. Coloque la parrilla del horno en la posición adecuada. (Vea la tabla.)
2. Oprima la tecla **Broil**.
   - La palabra 'BROIL' se destellará in el indicador.
   - 000 se iluminará en el indicador visual.
3. Oprima la tecla **More+** (Más+) para seleccionar asado a la parrilla **'HI'** (ALTO) o la tecla **Less-** (Menos-) para seleccionar asado a la parrilla **'LO'** (BAJO).
   - Seleccione 'HI broil' para asado a la parrilla normal.
   - Seleccione 'LO broil' para asado a la parrilla a temperatura baja para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.
4. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda.

   Cuando el horno se gira:
   - El sîmbolo de la BROIL se encenderá en la visualización .
5. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento del asador durante 3-4 minutos antes de colocar los alimentos.

Tabla para Asara la Parrilla

Los tiempos de la tabla se basan en un elemento de asar a la parrilla precalentado usando el ajuste "Hi" (Alto).

Alimentos		Posición de la Parrilla*	Tiempo Approx. Lado 1	Tiempo Approx. Lado 2
Carne de Res				
Bistec (1"):	Término Medio	4o	9 min.	7 min.
	Bien Asado	4o	11 min.	8 min.
Hamburguesas (3/4"):	Término Medio	4o	5 min.	3-4 min.
	Bien Asadas	4o	6 min.	4-5 min.
Carne de Cerdo				
Chuletas (1/2")		4o	7 min.	5-6 min.
Chuletas (1")		3	10-11 min.	9-10 min.
Rebanadas de Jamón		4o	4 min.	2-3 min.
Carne de Ave				
Mitafes de Pechugas	(con hueso)	3	11-12 min.	9-11 min.
Mariscos				
Bistecs de Pescado, Empanizados (1")		4o	8-10 min.	(no se dan vuelta)

* Una "o" después del número de la parrilla indica que se debe usar la parrilla acodada.
Nota: Esta tabla es solamente una guía. Los tiempos pueden variar dependiendo del alimento que se esté cocinado.

6. Coloque el alimento en el horno. ***Durante esta función la puerta del horno dejarse abierta en la posición tope de asar a la parrilla [approx. 4 pulgadas (4 inches)].*** Cocine el alimento de acuerdo a la siguiente tabla para asar a la parrilla.
7. De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.
8. Oprima la tecla **CANCEL**. Saque el alimento y la asadera del horno.

Programación de los Controles del horno Inferior (modélos selectos)

1. Coloque la parrilla del horno en la posición adecuada. (Vea la tabla.)
2. Gire la perilla **'OVEN TEMP'** a la posición 'BROIL', o para una temperatura baja, à 230° C (450° F).
   - La temperatura baja esta para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.
3. Gire la perilla **'OVEN SET'** a la posición 'BROIL'.
   - **NOTA:** El horno no funcionando si la perilla **'OVEN SET'** esta olvida en la posición 'OFF'.
4. Precaliente durante 3-4 minutos.
5. Asarado con la puerta del horno abierta a quatro pulgadas (4 inches).
6. Cocine el alimento de acuerdo a la siguiente tabla para asar a la parrilla. De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.
7. Cuando el alimento esté cocinado, gire las perillas **'OVEN SET'** y **'OVEN TEMP'** a la posición 'OFF'.

NOTAS:

- Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir la tecla **'Broil'** sin oprimir la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-), el horno no ha sido programado y el indicador volverá al despliegue anterior.
- **Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.**
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.

Operaciones del Horno Controladas por Reloj

ATENCIÓN:

- El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tales como pasteles, galletas y panes.
- Los productos altamente perecederos tales como los productos lácteos, carne de cerdo, carne de ave o mariscos no se recomiendan para cocción diferida.

El horneado controlado por reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día o retrasar el comienzo y luego apagar el horno.

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

La característica puede ser usada ya sea con la función de horneado o de autolimpieza. Ver en la Página 35 las instrucciones para diferir el comienzo de un ciclo de limpieza.

Programación de los Controles

PARA COMENZAR A HORNEAR INMEDIATAMENTE Y EL HORNO SE APAGUE AUTOMÁTICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Cook Time'** (Tiempo de Cocción).
   - 0:00 se iluminará en el indicador visual.
   - La luz indicadora COOK TIME destellará.
2. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner el tiempo de cocción.
3. Oprima la tecla **'Bake'**.
   - 000 se iluminará en el indicador visual.
   - La luz indicadora BAKE se iluminará.

   NOTA: Si la tecla **'Bake'** no es oprimida dentro de cuatro segundos, sonoras vas sonido.
4. Oprima o mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner la temperatura del horno.
5. Cuando el horno se gira, la temperatura del horno y el sîmbolo del BAKE se encenderán en la visualización.
6. Al final del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente. Se oirá señal sonora cuatro veces y 'END' se desplegará en el indicador. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.
7. Oprima la tecla **CANCEL**. Las señales sonoras se acabarán y la hora de día reaperecar en el indicador visual. Saque el alimento del horno. **NOTA:** Ver en la página 30 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

PARA DIFERIR EL COMIENZO Y EL HORNO SE APAGUE AUTOMÁTICAMENTE:

1-4. Siga los pasos anteriores 1 a 4.

5. Oprima la tecla **'Stop Time'** (Tiempo de Parada).
   - La luz indicador 'STOP TIME' destellará en el indicador visual.

a. Oprima y mantenga oprimida la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para poner hora del día en que usted desea se apague el horno.

b. Oprima la tecla **Clock**.
   - La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

c. Seguirá habiendo el DELAY BAKE en la visualización mostrar que el horno está fijado para una operación retrasada del cocinero.

6. Al fin del período diferido, la palabra 'DELAY' desaparecerá y el horno comenzará a calentar.
7. Al fin del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente. Se oirá señal sonora cuatro veces y 'END' se desplegará en el indicador. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.
8. Oprima la tecla **CANCEL**. Las señales sonoras se acabarán y la hora de día reaperecar en el indicador visual. Saque el alimento del horno. **NOTA:** Ver en la página 31 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

NOTA:

- Si transcurren más de 30 segundos después de que se ha oprimido la tecla **'Bake'** y programmación de una températura del horno, la hora del día reaparecerá en el indicador visual.
- No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno. Durante la autolimpieza, un dispositivo en el respiradero del horno ayuda a consumir cantidades normales de humo. El horno es ventilado a través de una abertura situada debajo del panel de control.

Es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio.

Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

Antes de la Autolimpieza

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como a luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***

Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

Para evitar daño no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está diseñado para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas o llamas durante el ciclo de limpieza. Para facilitar la limpieza, el elemento calefactor puede ser levantado ligeramente (1 pulgada).

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. ***El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

Programación de los Controles

1. Cierre la puerta del horno.

2. Oprima la tecla **'Clean'**.

- "--:--" aparecerá en el indicador visual.
- Despedir CLEAN de la voluntad en la visualización. En indicador selecto del LOCK de los models la palabra aparecerá.
- No se puede abrir la puerta cuando la luz indicadora 'LOCK' esté iluminada.
- Si la puerta no está bien cerrada o bloqueada, en el indicador visual aparecerá "door".

3. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.

- El horno se preestablece para limpiar por 3 horas. O,
- Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

4. Cuando el horno se gira, el sîmbolo del CLEAN la palabra aparecerá.

SîMBOLO DE LA LIMPIEZA

5. Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'LOCK' se apagará. Después la puerta del horno puede ser abierta.

BLOQUE TODAVÍA SE ENGANCHA LA PUERTA NO PUERTA SER ABIERTA HASTA QUE EL BLOQUEO ES NO MÁS LARGO VISUALIZADO.

Después de la Autolimpieza

Aproximadamente después de una hora de haberse terminado el ciclo de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerta puede desbloquearse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un paño húmedo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo ciclo de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Puede que aparezca una descoloración blanca después de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo de limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimiento del horno.

PARA DIFERIR EL COMIENZO DE UN CICLO DE LIMPIEZA:

1-3. Siga los pasos pasos anteriores 1-3.

4. Oprima la tecla **Stop Time**.

a. Oprima la tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-) para seleccionar la hora del día en que usted desea que el horno se apague.

b. Oprima la tecla **Clock** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador.

c. Seguirá habiendo el DELAY CLEAN en la visualización mostrar que el horno está fijado para una operación retrasada del limpiar.

5. Cuando el horno se gira, el sîmbolo del limpieza la palabra aparecerá.

6. Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'LOCK' se apagará. Después la puerta del horno puede ser abierta.

PARA CANCELAR LA AUTOLIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **CANCEL**.

2. Si la luz indicadora 'LOCK' NO está iluminada, desbloquee y abra la puerta del horno.

Si la luz indicadora 'LOCK' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee y abra la puerta del horno.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

NOTAS:

- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esté todavía desplegada en el indicador visual.
- Es normal que algunas piezas del horno se calienten durante un ciclo de limpieza. Por lo tanto, durante un ciclo de limpieza evita tocar el área del respiradero del horno, la puerta y la ventana del horno.
- **Un ventilador se encenderá automáticamente durante el ciclo de autolimpieza y se apagará automáticamente después del ciclo de limpieza cuando el horno se haya enfriado. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico autorizado.**
- Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir la tecla **'Clean'** y antes de oprimir una tecla **More+** (Más+) o **Less-** (Menos-), el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará daño a su electrodoméstico.

Procedimientos de Limpieza

ATENCION:

- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Asadera e Inserto

Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.

- Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

Panel de Control

- Limpie con un paño húmedo. Secar bien.
- Se pueden usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***No rocíe directamente en el panel.***
- No use otros rociadores de limpieza, limpiadores abrasivos o mucha cantidad de agua en el panel de control.

Manija de la Puerta - Acabados de Plástico

- Cuando se enfríe lave con agua y jabón, enjuague y seque.
- Use limpiador de vidrio y un paño suave.

  NOTA: Nunca use limpiadores de horno abrasivos o líquido cáustico o limpiadores en polvo en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza pueden rayar o estropear el acabado.

  NOTA: Para evitar manchas o decoloración, limpie la grasa o ácidos (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de frutas, aliño) inmediatamente con una toalla de papel seca.

Puerta del Horno & Ventana - Vidrio

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

Moldura del Horno - Acabados de Metal

- Lave con agua y jabón, limpiadores de vidrio o rociadores líquidos suaves. Evite usar cantidades excesivas de agua.
- Limpie las manchas persistentes con limpiadores no abrasivos tal como 'Bon Ami'* o una pasta de bicarbonato de soda y agua; enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos.

Interior del Horno

Limpiante Manual (Horno Inferior Solamente – modélos selectos)

- Limpie con frecuencia usando limpiadores abrasivos suaves y una esponja de plástico. No use esponjas de fregar metálicas porque rayarán la superficie.
- Cuando use limpiadores de horno comerciales siga las instrucciones del fabricante.

AutoLimpieza

- Vea en las Página 35 información sobre el horno autolimpiante.
- Para limpiar derrames ocasionales entre limpiezas, use una esponja de plástico llena de jabón; enjuague bien.
- Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente a los ácidos pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

Parrillas del Horno

- Frote con una esponja o con un paño usando uno de los siguientes limpiadores: 'Bon Ami'*, 'Soft Scrub'* o 'Comet'*. Enjuague y seque.
- Para las manchas persistentes use una esponja de fregar rellena con jabón húmeda. Enjuague y seque.
- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, frote la parrilla y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cuidado y Limpieza, cont.

Luz del Horno

Antes de reemplazar un foco, DESENCHUFE EL HORNO. Asegúrese de que el foco esté frío. No toque un foco caliente con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar.

PARA REEMPLAZAR LA LUZ DEL HORNO:

Use un tomaollas seco y destornille cuidadosamente la tapa del foco y el foco. Reemplace con un foco para horno de electrodoméstico de 40 watts. Se recomienda un foco con base de latón para evitar que el foco se funda en el casquillo.

Vuelva a colocar la tapa del foco y enchufe nuevamente el horno. Programe la hora correcta del día.

Ventana del Horno

PARA PROTEGER LA VENTANA DEL HORNO:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Antes de Solicitar Servicio

Verifique primero lo siguiente:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Si el reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta:

- Los controles del reloj están programados para una función de horneado diferido.
- Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles. (Ver Página 30.)

Si la luz del horno y/o el reloj no funcionan:

- El foco puede estar suelto o defectuoso.
- La luz del horno no funciona durante un ciclo de autolimpieza.
- La visualización del reloj está anulado. (Ver Página 31.)

Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno:

- Esto es normal en un horno mural nuevo y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente. Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

Si el horno no activa el proceso de autolimpieza:

- Verifique los ajustes del tiempo de limpieza y de parada y la hora correcta del día en el reloj.

Si el horno no limpia en forma debida:

- El horno puede necesitar un tiempo de limpieza más prolongado.
- No se limpiaron los derrames excesivos antes del proceso de autolimpieza.

Si los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida:

- Verifique la posición de la parrilla (Ver Página 33.)
- El voltaje del hogar puede ser bajo.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición [alrededor de 10 cm (4 pulgadas)].

Si los alimentos horneados se queman o se doran demasiado:

- El alimento puede estar colocado en forma incorrecta en el horno. (Ver el folleto ***"La Cocina Fácil"***.)
- El horno no fue precalentado en forma debida.

Si los alimentos se hornean de manera irregular:

- El horno puede estar instalado en forma indebida.
- Verifique la parrilla del horno con un nivel.
- Coloque los utensilios de hornear alternadamente y sin que se toquen entre si o sin que toquen la pared del horno.
- Verifique las instrucciones para la correcta colocación de los utensilios en la parrilla del horno. (Ver el folleto ***"La Cocina Fácil"***.)

Si la puerta del horno no se desbloquea:

- El horno puede que no se haya enfriado lo suficiente después de un proceso de autolimpieza.

Si los resultados del horneado son inferiores a los esperados:

- Los utensilios que están siendo usados pueden no ser del tamaño o material recomendado para obtener los mejores resultados. (Ver el folleto ***"La Cocina Fácil"***.)
- Puede que no haya suficiente espacio alrededor de los lados de los utensilios para que exista una buena circulación del aire en el horno.
- Verifique las instrucciones para precalentar, para las posiciones de las parrillas y temperatura del horno.

Si los resultados del horneado son diferentes al del horno antiguo:

- La calibración del termostato del horno puede ser diferente entre el horno antiguo y el nuevo. Siga la receta y use las instrucciones incluidas en esta guía antes de solicitar servicio ya que la calibración en el horno antiguo puede haber cambiado a un ajuste demasiado alto o demasiado bajo. (Ver Págs. 31-32: Ajuste de la Temperatura del Horno.)

Si el ventilador de enfriamiento continúa funcionando después de que se ha apagado el horno:

- Esto es normal y el ventilador se apagará automáticamente cuando el horno se haya enfriado.

Si se escucha el ruido de un ventilador cuando se usan los ciclos de asar a la parrilla y de limpieza:

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.

Códigos de Errores

- Los códigos de errores se muestran en el indicador visual como una "F" y un número. Si aparece un código de error en el indicador y suena una señal sonora, oprima la tecla **'CANCEL'**. Si el código de error y la señal sonora continúan después de oprimir la tecla **'CANCEL'** desenchufe el horno. Espere unos minutos, luego vuelva a enchufar el horno. Si el código de error y la señal sonora todavía continúan, desenchufe el horno y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante un ciclo de limpieza. Oprima la tecla **'CANCEL'** y deje que el horno se enfríe completo, limpie fuera de excesso del suelo y después reajuste el ciclo de limpieza. Si el código de error y la señal sonora todavía continúan, desenchufe el horno y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Horno Mural Jenn-Air

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elemento del asador y de hornear en las estufas eléctricas.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
Form No. A/04/01 Part No. 8112P181-60 74005958 Litho U.S.A .